

Menu Agréable

Apéritif
アペリティフ

Amuse-bouche
アミューズブーシュ

Velouté d'oignons nouveaux
新玉ねぎのヴルーテ

Salade d'asperges et calamar
アスパラガスとイカのサラダ仕立て

Saumon fumé mi-cuit "Stella Maris"
軽くスモークしたサーモンミーキュイ “ステラマリス風”

Pintade sauté, sauce albuféra
パンタードのソテ ソース・アルビュフェラ

Glace au île de "KIKAI"
喜界島アイス

Baba aux agrumes
柑橘風味のババ

Café biologique et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子

14,500

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

9,000



Menu Chef

*Menu proposé par le grand chef YOSHINO
et le chef de cuisine SAKAMOTO.
grâce aux ingrédients sélectionnés,
retrouvez la sensibilité et la création du chef Yoshino
à travers son approche des saisons.*

師 吉野とシェフ坂本のインスピレーションで構成する
おまかせメニューでございます

29,000

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

16,000

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.

Notre prix incluant la taxe à la consommation et les frais de service

食材にアレルギーがあるお客様は、スタッフまでお気軽にお申し付け下さい。

金額にはサービス料と消費税が含まれております。

Menu Dégustation

Apéritif
アペリティフ

Gelée de caviar à la crème de chou-fleur
キャビアのゼリー仕立て クレーム・シューフルール

Potage de petits pois
プティ・ポワのポタージュ

Terrine de lapereau et foie gras
仔ウサギとフォアグラのテリーヌ

Poché d'asperges blanches à l'orange, sauce mousseline
ホワイトアスパラガスのポシェ オレンジの香り ソースムースリーヌ

KINMEDAI à la vapeur, jus de homard
金目鯛のヴァプール ジュ・ド・オマール

Selle d'agneau en croûte, sauce au vin rouge
仔羊鞍下肉のパイ包み 赤ワインソース

Glace au île de "KIKAI"
喜界島アイス

"Surprise" blanche
白いシュルプリーズ

Café biologique et mignardises
オーガニックコーヒーと小菓子

19,500

La sélection du sommelier pour un accord parfait avec les mets.
お料理に合わせたソムリエセレクトのワインペアリング

11,000